



**FRANCIA**

# *Gateau di fegato di pollo*

*Ricetta di Elise Francese*

A Lione il gateau di fegato di pollo si serve insieme alle quenelles gratinate al forno, il tutto condito con sugo di pomodoro, champignon e olive verdi.

## **INGREDIENTI (per 6 persone)**

1 hg di fegato di pollo  
1 piccolo fegato di coniglio (che si può sostituire con un altro di pollo)  
1 fetta di prosciutto cotto (circa 50 g)  
Molto prezzemolo tritato  
Un pezzetto di aglio  
Sale e pepe  
1 uovo  
2 fette di pan carrè secco ammorbidito nel latte

## **PROCEDIMENTO**

Preriscaldare il forno a 180 °C

Macinare tutta la carne, il prezzemolo, lo scalogno e condire con sale e pepe.

Aggiungere il tuorlo, la fetta biscottata sbriciolata e il pane ammorbidito nel latte.

Mescolare e aggiungere l'albume montato a neve.

Imburrare e infarinare una teglia con i bordi alti e infornare per 25-30 minuti, verificando la cottura con la punta di un coltello.